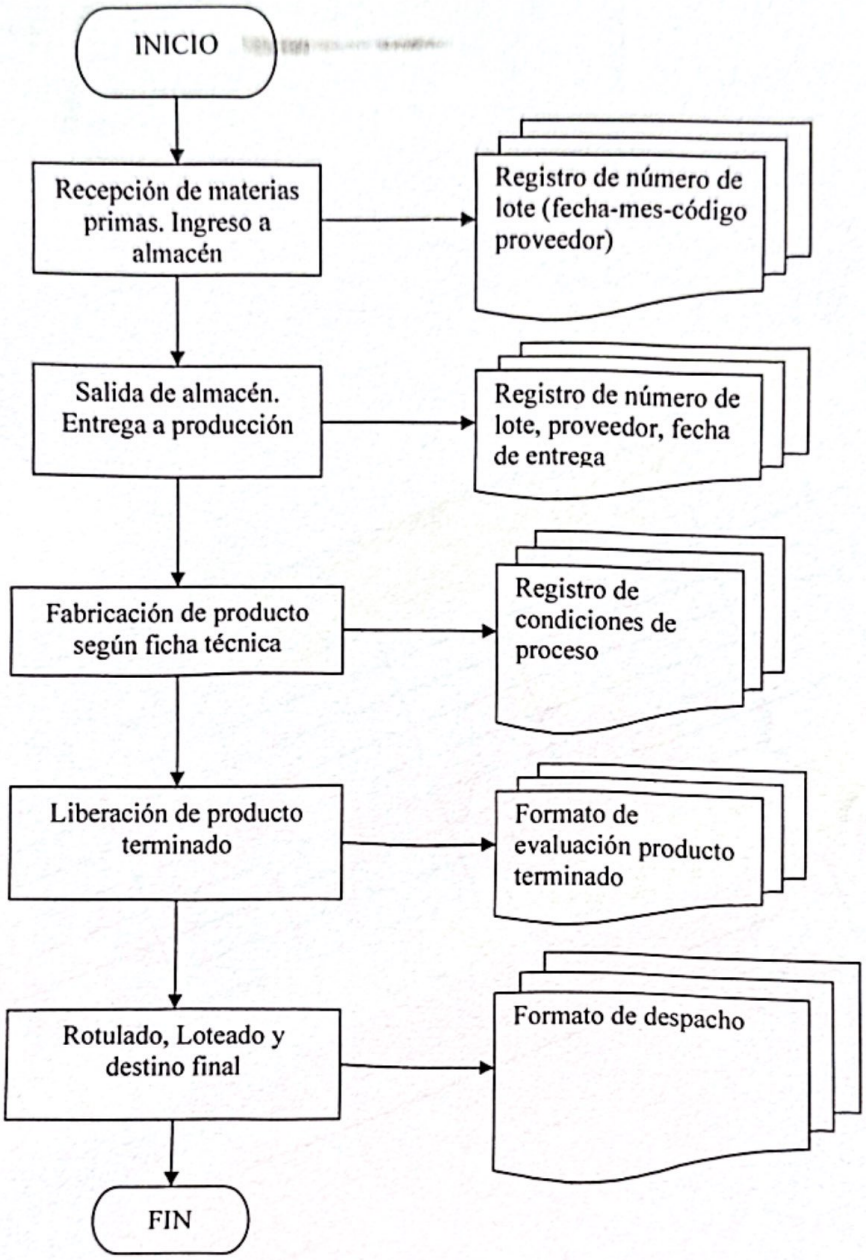
DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA TRAZABILIDAD

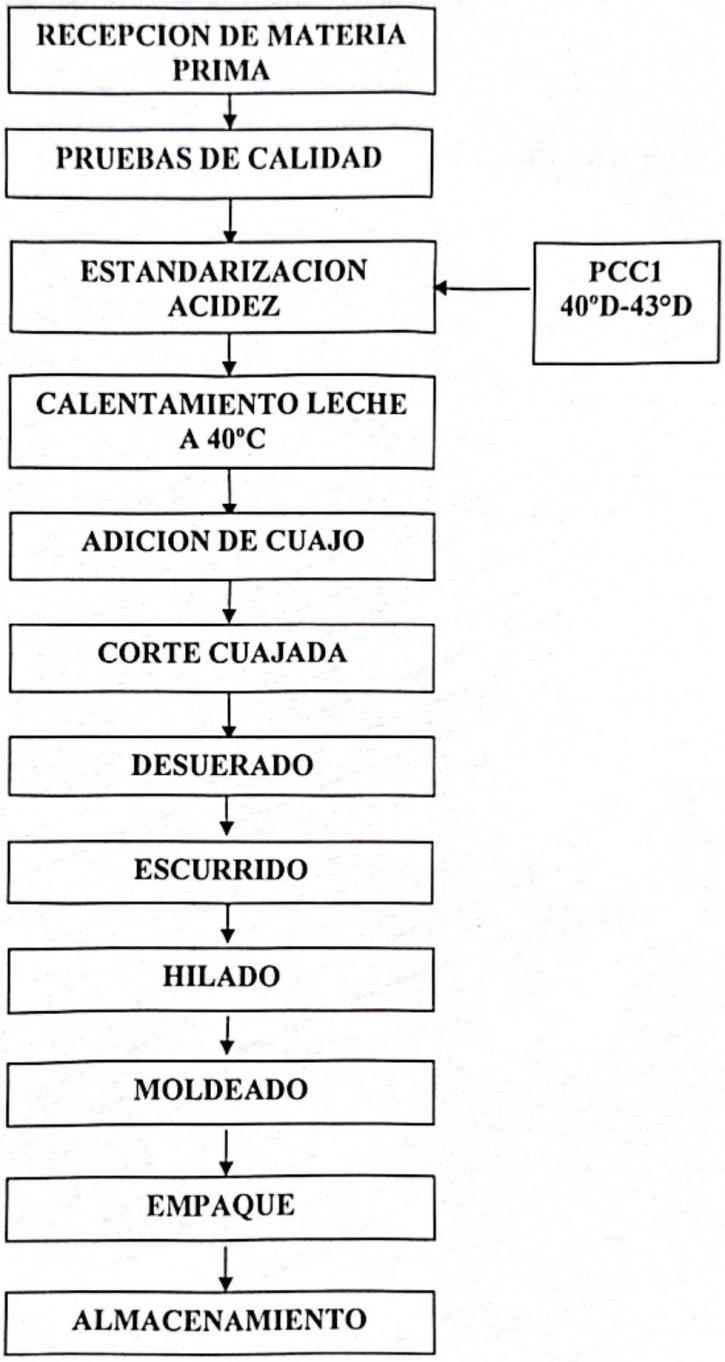


Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

Halo Chips	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

DIAGRAMA DE FLUJO QUESO DOBLE CREMA SABANA

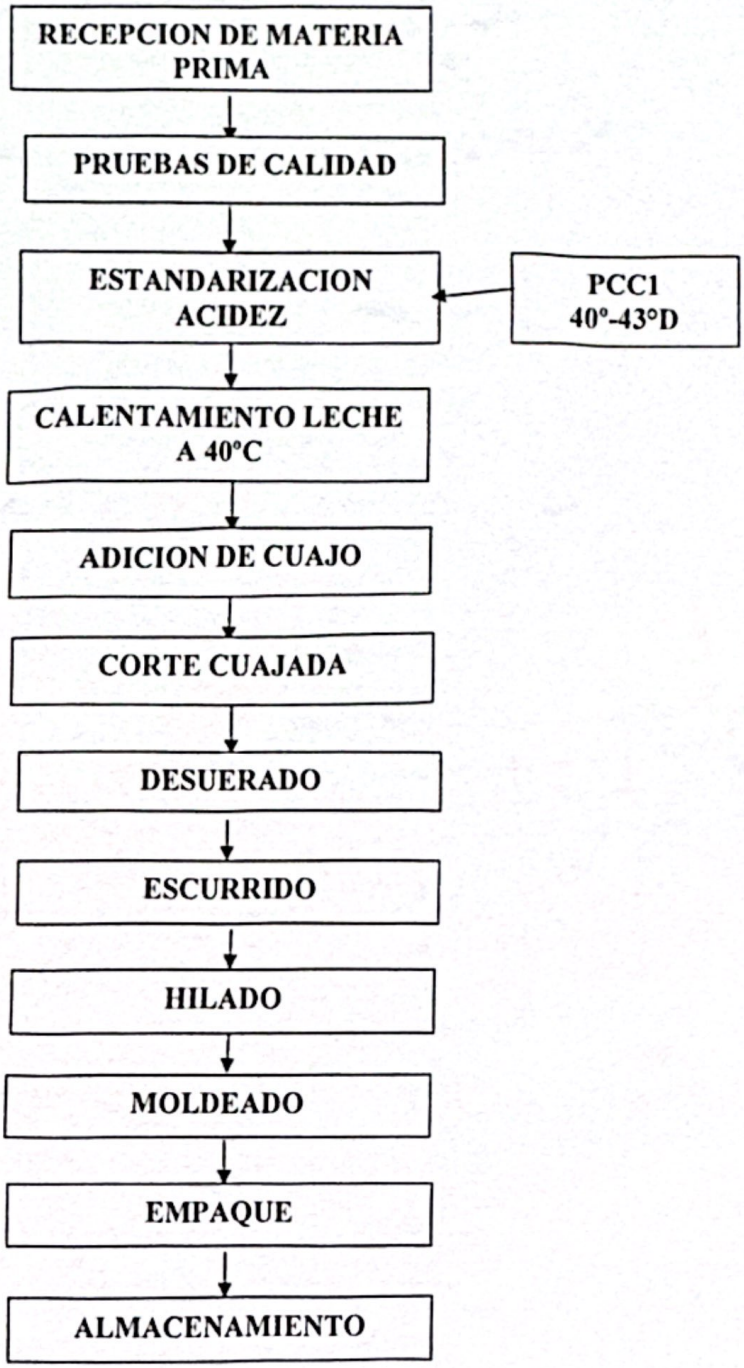


Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

Hato Chips	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

DIAGRAMA DE FLUJO QUESO DOBLE CREMA

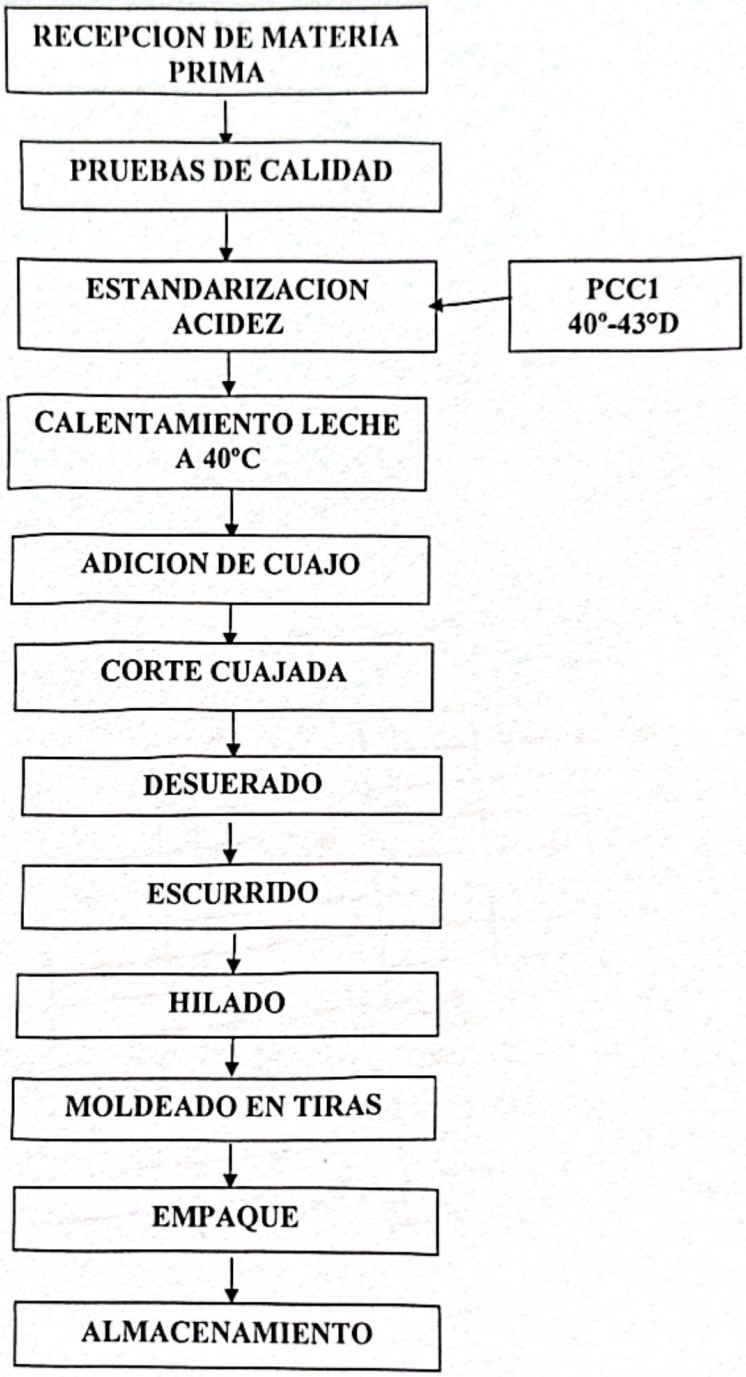


Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

DIAGRAMA DE FLUJO QUESO SIETE CUEROS

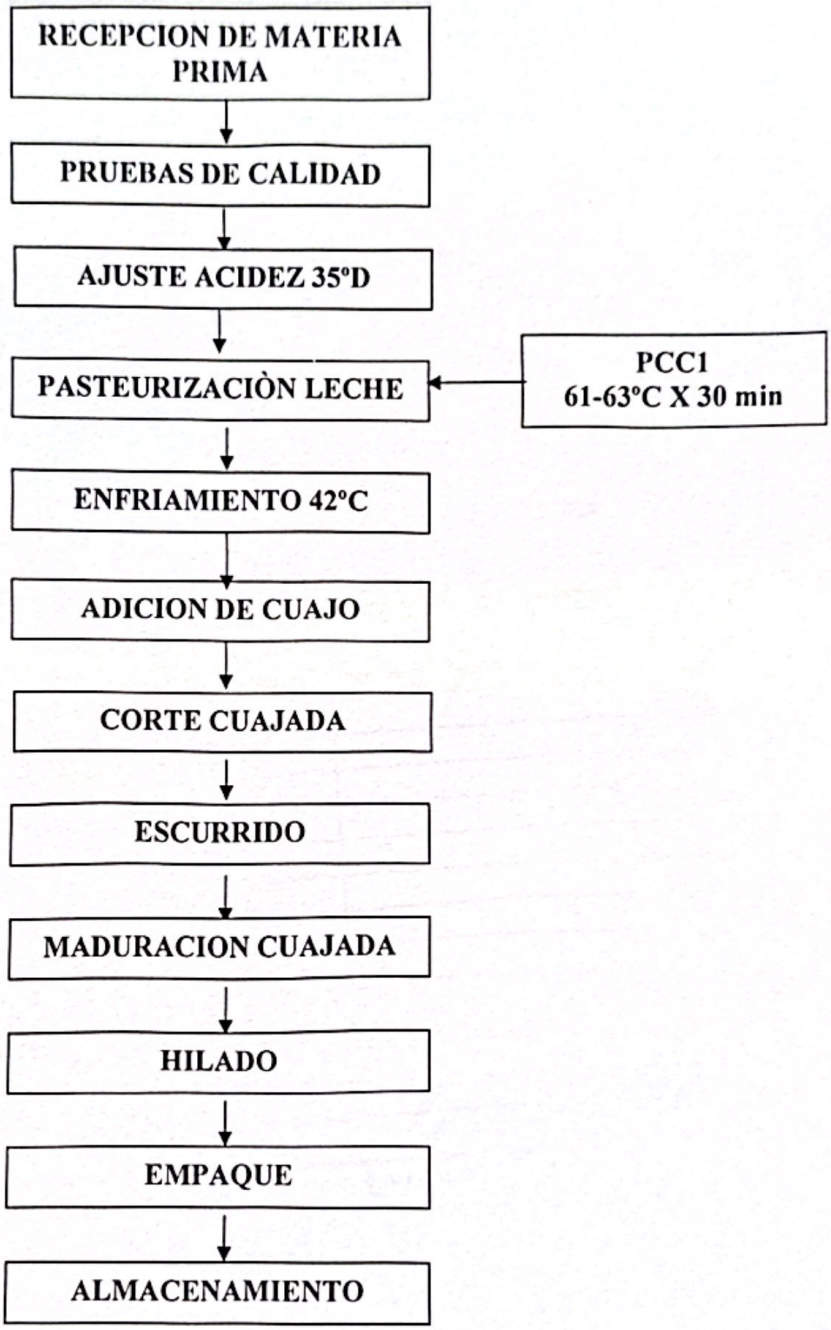


Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

DIAGRAMA DE FLUJO QUESO PERA

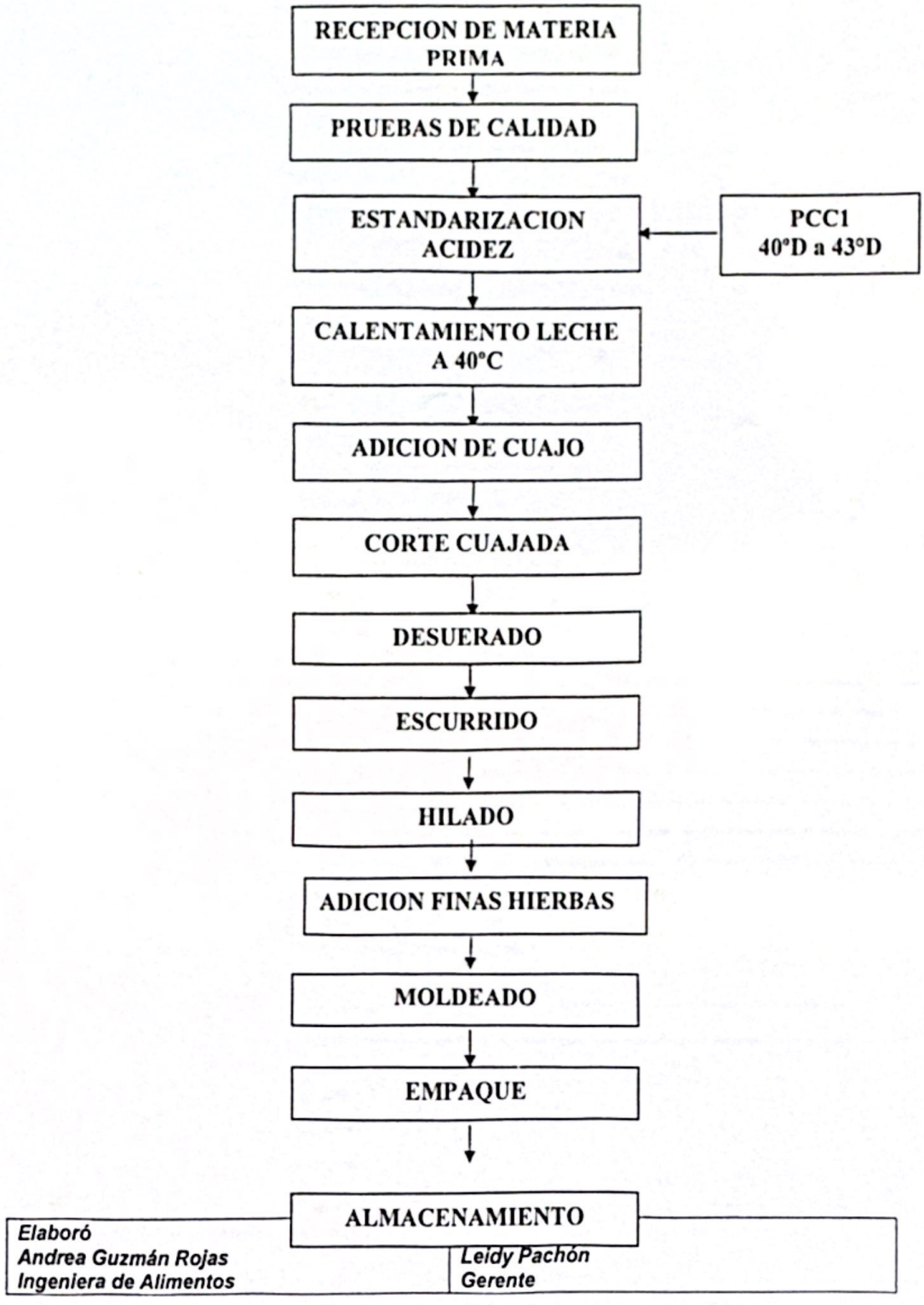


Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

DIAGRAMA DE FLUJO QUESO DOBLE CREMA FINAS HIERBAS

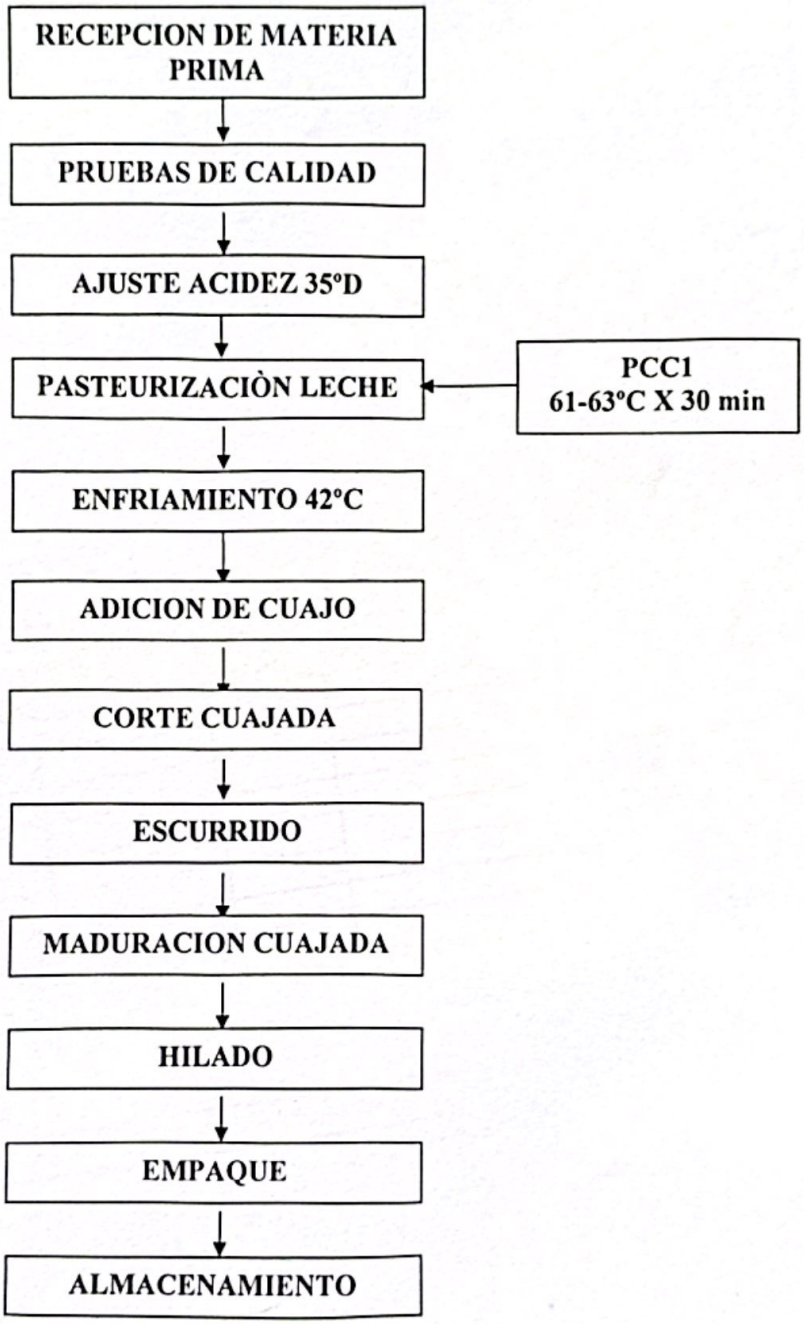


Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

DIAGRAMA DE FLUJO QUESO MOZARELLA

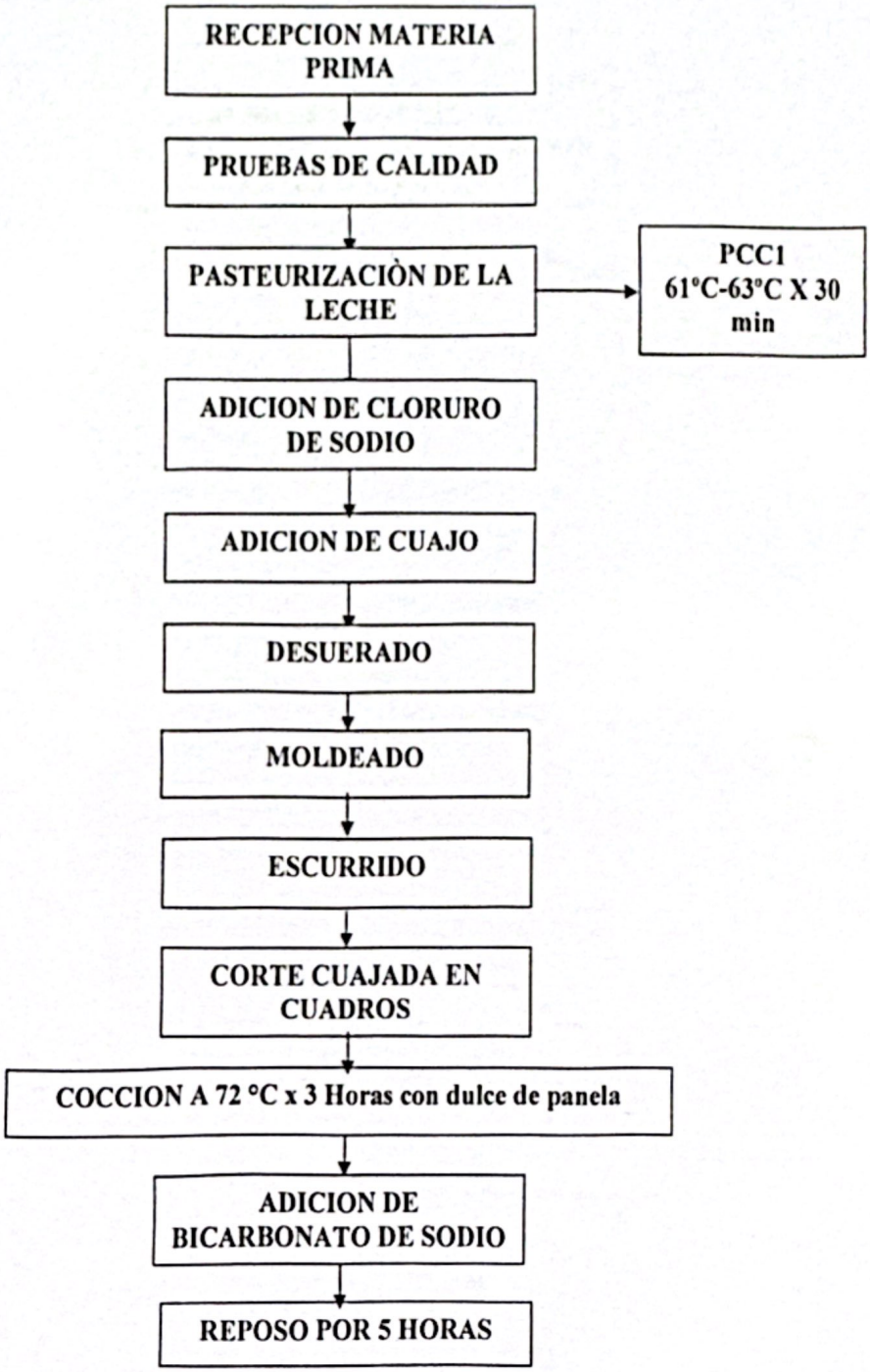


Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

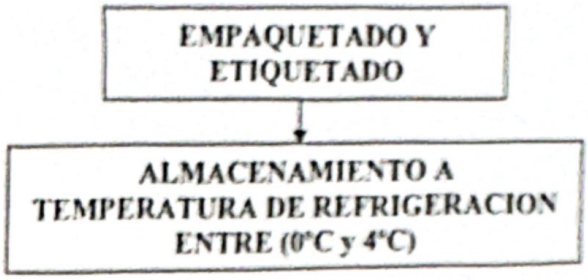
	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

DIAGRAMA DE FLUJO CHICHARRON DE CUAJADA



Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner



Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD	PRO-11 VERSION 4 OCTUBRE/2023

PROCEDIMIENTO ELABORACION QUESO CAMPESINO

1. **RECEPCION DE MATERIA PRIMA.**
   Recibir la materia prima de acuerdo a los criterios de aceptación y rechazo de la leche según lo establecido en la planta. Para el procesamiento recibir leche fresca con una acidez de 13-18 ° Dornic.

2. **PRUEBAS DE CALIDAD.**
   Verificar resultados de pruebas de plataforma por medio del lactoscan y verificarlos con la tabla 1 caracteristicas de la leche de la resolución 616 de 2006

3. **PASTEURIZACION DE LA LECHE.**
   Se calienta la mezcla obtenida a 61-63 ° C x 30 minutos.

4. **ADICION CLORURO DE CALCIO.**
   Se adiciona 7 g de cloruro de calcio por cantina a una temperatura de 50°C

5. **ADICION DE CUAJO.**
   Se enfría la cuajada a 42°C y se agrega el cuajo comercial el cual debe estar sujeto a las instrucciones del fabricante para lograr las mejores características de la cuajada. Se deja reposar por 30 minutos.

6. **CORTE DE LA CUAJADA.**
   Para este efecto se recomienda hacer un corte perpendicular del coágulo, levantando la cuajada y observando su firmeza.

7. **DESUERADO.**
   Se desuera la cuajada.

8. **ADICION DE SAL.**
   Se adicionan 200 g de sal por cada 40 litros de leche.

9. **MOLDEO.**
   Se coloca lienzo a los moldes de acero inoxidable previamente desinfectado y se coloca el queso para lograr entro de los moldes. Los quesos son de 3 kilos aproximadamente.

10. **ESCURRIDO**
    Una vez moldeado el queso se deja escurrir y se voltea para lograr que el queso deseche la mayor cantidad de suero posible.

Elaboró	*Aprobó*
Andrea Guzmán Rojas *Ingeniera de Alimentos*	*Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner

11. REFRIGERACION DE 0°C y 4°C.

El queso una vez moldeado y escurrido se coloca en el cuarto frío a temperatura de 0°C y 4°C para lograr que el queso se compacte por 12 horas.

12. DESMOLDADO

Los quesos son desmoldados.

13. EMPAQUE Y ETIQUETADO.

Una vez retirado de los moldes el queso se empaca en bolsas de polipropileno y se coloca lote y fecha de vencimiento.

14. ALMACENAMIENTO.

Almacenar el producto en cuarto frío a temperatura entre 0°C y 4°C.

Elaboró *Andrea Guzmán Rojas* *Ingeniera de Alimentos*	*Aprobó* *Leidy Pachón* *Gerente*

Scanned with CamScanner